



PAVÓ CRISTATUS

Kristancic Pavo Line - Methode Classique - Goriška Brda, Slowenien

Cuvée	80 % Chardonnay · 20 % Pinot Blanc
Jahrgang	2020
Alkohol	12,5 % vol.
Stil	Extra Brut
Methode	Klassische Flaschengärung
Hefelager	mindestens 36 Monate
Serviertemperatur	ca. 6 °C
Herkunft	Goriška Brda · Slowenien

VERKOSTUNG

Farbe:

Der Wein zeigt sich goldgelb mit zarten grünlichen Reflexen. Die Perlage ist zunächst lebhaft und entwickelt sich zu einer feinen, anhaltenden Kette kleiner Bläschen.

Nase:

In der Nase stehen Zitrusnoten von Zitrone und Limette im Vordergrund, begleitet von grünem Apfel und Weinbergpfirsich. Mit zunehmender Reife kommen feine Anklänge an Brotkruste hinzu.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt der Cristatus frisch und zugleich weich und voll. Die feine Perlage verbindet die Frucht mit einer lebendigen Säure und führt in einen langen, ausgewogenen Nachhall.

HERSTELLUNG

Die Cuvée wird nach der klassischen Methode hergestellt und reift mindestens 36 Monate auf der Hefe. Die lange Flaschenreife verleiht dem Wein neben der Frische zusätzliche Tiefe und die für gereifte Schaumweine typische feine Hefewürze.

SERVIEREN & SPEISEN

Ideal als Aperitif sowie zu Canapés und Spargel. Durch seine Frische und Struktur passt er auch hervorragend zu Tempura-Gemüse, Sushi, Sashimi, Wolfsbarsch-Tatar, rohen Garnelen und Austern.

